پھولوں سے بنی چائے پینا چاہیں گے؟

چین میں مقبول یہ چائے گرم پانی میں جا کر پھول کی طرح کھل جاتی ہے۔ یہ چائے دراصل پھولوں سے بنائی جاتی ہے۔

اس کے لیے عموماً چنبیلی، للی، روز یا کارنیشن کے پھولوں کی ایک گیند بنائی جاتی ہے اور اس کی بیرونی سطح پر چائے کے پتے سی دیے جاتے ہیں۔

پانی میں ڈالنے کے بعد اسے 20 سے 30 منٹ تک دھیمی آنچ پر پکایا جاتا ہے جس کے بعد اس چائے کو سرو کیا جاتا ہے۔

اس چائے کو بلومنگ ٹی کا نام دیا گیا ہے۔ اس کا ذائقہ کچھ خاص نہیں ہوتا کیونکہ پھول چائے کے ذائقے کو ختم کردیتے

ہیں۔ ذائقے کے لیے اس میں مزید کچھ اشیا بھی شامل کی جاتی ہیں۔

کہا جاتا ہے کہ یہ چائے چین میں قدیم دور سے استعمال کی جاتی رہی ہے۔ سنہ 1980 سے اسے جدید طریقے سے پیش کیا جارہا ہے اور اب یہ یورپ اور شمالی امریکا میں بھی مقبول ہورہی ہے۔

0307-8162003